

CONCORSO PER N.13 POSTI DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

Bando prot.n. 1721 del 16/01/2024

PROVA SCRITTA

(sufficienza 21/30)

Prova scritta	Griglia valutazione	Tot. punti																		
<p>3 domande a risposta aperta ognuna delle quali vale massimo 10 punti, per le quali i candidati avranno a disposizione un massimo di 13 righe ciascuna.</p> <p>I criteri di valutazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza e completezza; • Conoscenza tecnica; • Lessico; • Sintesi. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Punti</th> <th style="width: 85%;">Motivazione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td>Ottimo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9,5</td> <td>Buono</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8,7</td> <td>Discreto</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7,7</td> <td>Più che sufficiente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Sufficiente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5,3</td> <td>Insufficiente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Gravemente insufficiente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">0</td> <td>Risposta non data</td> </tr> </tbody> </table>	Punti	Motivazione	10	Ottimo	9,5	Buono	8,7	Discreto	7,7	Più che sufficiente	7	Sufficiente	5,3	Insufficiente	2	Gravemente insufficiente	0	Risposta non data	<p>30 punti</p>
Punti	Motivazione																			
10	Ottimo																			
9,5	Buono																			
8,7	Discreto																			
7,7	Più che sufficiente																			
7	Sufficiente																			
5,3	Insufficiente																			
2	Gravemente insufficiente																			
0	Risposta non data																			

PROVA SCRITTA 1 – non sorteggiata

DOMANDA 1: Il/La Candidato/a descriva quali sono i componenti fondamentali di un attestato di formazione sulla sicurezza sul lavoro, la normativa di riferimento ed espliciti quali attività intraprenderebbe per verificarne la veridicità.

DOMANDA 2: Il/La Candidato/a descriva la finalità del Controllo Ufficiale degli alimenti previsto dal regolamento (UE) 2017/625 e dal D.Lgs. 27/2021.

DOMANDA 3: Il/La Candidato/a descriva i principali contenuti che deve avere un piano di sicurezza dell'acqua così come previsto nel D.Lgs. 23 febbraio 2023, n. 18.

PROVA SCRITTA 2 – non sorteggiata

DOMANDA 1: Il/La Candidato/a descriva quali sono le condizioni previste dall'art. 256 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. prima di procedere ai lavori di demolizione o rimozione amianto.

DOMANDA 2: Il/La Candidato/a descriva gli obiettivi e i principi del metodo HACCP nella gestione della sicurezza alimentare previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004 e s.m.i..

DOMANDA 3: Il/La Candidato/a illustri i principali elementi da tenere in considerazione nella valutazione dei rischi di una piscina per garantire la sicurezza sotto il profilo igienico-sanitario (riferimento accordo stato regioni 16/1/2003).

PROVA SCRITTA 3 – sorteggiata

DOMANDA 1: Il/La Candidato/a descriva un piano di lavoro per la rimozione dell'amianto indicando gli elementi salienti che devono essere presenti, esemplificando alcune tipologie di rimozione.

DOMANDA 2: Il/La Candidato/a descriva lo scopo della rintracciabilità dei prodotti alimentari prevista dal regolamento (CE) n. 178/2004 e s.m.i..

DOMANDA 3: Il/La Candidato/a illustri brevemente cos'è il radon, quali sono i suoi principali effetti sulla salute, come entra e si diffonde negli edifici e quali sono le principali misure di protezione degli edifici dal radon.

PROVA PRATICA

(sufficienza 14/20)

Prova pratica	Griglia valutazione		Tot. punti
Un unico quesito i candidati avranno a disposizione 25 righe. I criteri di valutazione sono: <ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza e completezza; • Conoscenza tecnica; • Lessico; • Sintesi. 	Punti	Motivazione	20 punti
	20	Ottimo	
	19	Buono	
	17	Discreto	
	15	Più che sufficiente	
	14	Sufficiente	
	10	Insufficiente	
	3,5	Gravemente insufficiente	
	0	Risposta non data	

PROVA PRATICA 1 – non sorteggiata

DOMANDA 1: Il Tecnico della Prevenzione, nelle funzioni di Ufficiale di Polizia Giudiziaria (U.P.G.), viene contattato dal Locale Commissariato di Polizia, affinché si rechi sul luogo di lavoro dove si è verificato un evento infortunistico. Al momento dell'arrivo, il T.d.P. riceve informazioni dagli Agenti di Polizia, i quali descrivono sommariamente l'evento:

- Il lavoratore, mentre lavorava con una pressa a comando manuale, veniva colpito all'occhio destro da un corpo estraneo, verosimilmente proiettato dall'oggetto in lavorazione;
- il lavoratore è già stato trasportato al Pronto Soccorso e la prima prognosi è superiore ai 40 giorni;
- erano presenti all'atto dell'evento alcuni testimoni che, gli agenti di Polizia, non hanno provveduto ad identificare.

Si richiede al candidato di:

- illustrare le attività che il Tecnico della Prevenzione con qualifica di U.P.G. dovrà effettuare per verificare gli aspetti principali, ai fini della completezza dell'indagine, argomentandole, in materia di sicurezza sul lavoro;

spiegare in maniera sintetica cosa s'intende per nesso di causa.

PROVA PRATICA 2 – sorteggiata

DOMANDA 1 Il/La Candidato/a descriva le principali indicazioni da riportare su un verbale di prelievo campioni (matrice alimentare) redatto ai sensi del D.Lgs. 27/2021.

PROVA PRATICA 3 – non sorteggiata

DOMANDA 1: Il/La Candidato/a illustri le modalità di conduzione della valutazione del rischio legionellosi presso una struttura turistico-recettiva con riferimento a quanto riportato nell'accordo stato-regioni del 7/5/2015.

POVA ORALE

CONCORSO PER N.13 POSTI DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

Bando prot.n. 1721 del 16/01/2024

(sufficienza 14/20)

LINGUA INGLESE		
Punteggio		Motivazione
0	/0,25	errata
0.25	/0,25	corretta

INFORMATICA		
Punteggio		Motivazione
0	/0,25	errata
0.25	/0,25	corretta

PROFESSIONALE		
Punteggio		Motivazione
Da 1 a 9	/19,5	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE.
Da 10 a 11	/19,5	MOLTO INSUFFICIENTE.
Da 12 a 13	/19,5	INSUFFICIENTE.
Da 14 a 14,5	/19,5	SUFFICIENTE
Da 15 a 15,5	/19,5	Più CHE SUFFICIENTE.
Da 16 a 17,5	/19,5	DISCRETO.
Da 18 a 19	/19,5	BUONO.
19,5	/19,5	OTTIMO.

N^	Inglese	Informatica	Professionale
1	I usually go to work a) by bicycle b) be bicycle	Qual è il comando della tastiera per la funzione "taglia"? a) CTRL + V b) CTRL + X	Il/la candidato/a descriva con riferimento a quanto definito nel D.Lgs. 81/2008 cosa si intende per "addestramento".
2	I ___ born in 1978 a) were b) was	Quale tra questi Hard disk è il più capiente? a) 2 TB b) 500 GB	Il/la candidato/a descriva quando un impianto composto da più macchinari deve essere sottoposto ad un'unica marcatura CE.
3	The _____ river in Italy is the Po. a) longest b) most long	Una presentazione di PowerPoint è formata da un certo numero di: a) slide b) fogli di lavoro	Il/la candidato/a descriva quali sono i requisiti fondamentali della delega di funzioni ex art. 16 del D.Lgs. 81/08 e smi. Cosa può delegare il Datore di lavoro?
4	I _____ from 2000 to 2008 a) am work b) worked	Quale tra le seguenti formule di Microsoft Excel è errata? a) 45/5 b) =A1*B2	Il/la candidato/a descriva quali e quante sono le categorie di DPI (dispositivi di protezione individuale). Cosa differenzia la III categoria dalle altre.
5	I work in a) un hospital b) a hospital	Quale dei seguenti tipi di connessione ad Internet è tipicamente mobile? a) Wi-Fi b) ADSL	Il/la candidato/a descriva quali sono i requisiti salienti di un DVR (documento di valutazione dei rischi).
6	There are two: a) cats b) dog	La tastiera è normalmente una periferica di a) input b) output	Il/la candidato/a descriva la definizione di pericolo e rischio nella sicurezza alimentare e quali sono i principali pericoli da considerare nella valutazione dei rischi in un Manuale di Autocontrollo di un Centro Cottura (Ristorazione Collettiva).
7	I've got: a) the flue b) an fluh	Windows è: a) un sistema operativo b) un'interfaccia grafica tipica dei PC Apple	Il/la candidato/a descriva la differenza tra "pulizia" e "disinfezione" in campo alimentare e i criteri di scelta dei prodotti di pulizia.

CONCORSO PER N.13 POSTI DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

Bando prot.n. 1721 del 16/01/2024

N^	Inglese	Informatica	Professionale
8	Do you live in Italy? a) No, I don't b) No, I doesn't	Una cartella può contenere? a) file e cartelle b) solo cartelle	Il/la candidato/a descriva gli allergeni alimentari previsti dalla normativa europea e le relative misure di controllo che l'OSA deve adottare.
9	We wear shoes in our a) fingers b) feet	Le dimensioni del monitor si calcolano in: a) pollici b) pixel	Il/la candidato/a descriva i sistemi di gestione della sicurezza alimentare ed in particolare quello obbligatorio previsto dalla normativa europea di settore.
10	My friend a) have 20 years old b) is 20 years old	A cosa può servire l'utilizzo di una «password»? a) ad attribuire la licenza d'uso di un determinato software ad un utente b) a selezionare l'accesso alle informazioni	Il/la candidato/a descriva le principali verifiche che possono essere effettuate nel corso di un controllo ufficiale in un Centro Cottura Pasti (ristorazione collettiva).
11	I usually go to work a) by train b) with the train	".edu" in un dominio sta per... a) sito accademico / di istituzioni educative b) sito commerciale	Il/la candidato/a descriva quali sono le attività di controllo effettuate dall'Azienda Sanitaria nel campo dei tatuaggi e piercing.
12	I need to see: a) a doctor b) un doctor	WWW sta per a) World Wide Web b) Web Wildlife Work	Il/la candidato/a descriva quali sono le attività svolte dai TdP del Dipartimento di Prevenzione a seguito della segnalazione di un caso di legionellosi.
13	I was born a) in 1955 b) on 1955	Quale tra queste estensioni non è un formato valido per immagini? a) Docx b) Tiff	Il/la candidato/a descriva brevemente le attività di controllo che vengono effettuate dall'Azienda Sanitaria nelle piscine.
14	I want to be a) a teacher b) an teacher	La funzione Aggiorna di qualsiasi browser permette di: a) caricare nuovamente una pagina Web b) salvare la pagina corrente	Il/la candidato/a descriva quali sono i principali obiettivi di salute dei regolamenti REACH e CLP.